- napětí 230 V

Hydraulická plnička klobás Mainca - EI 50 - napětí 230 V



Naše cena bez DPH : 243.800 Kč
Naše cena s DPH : 294.998 Kč
Dostupnost: 3 týdny
Katalogové číslo: 1EI50R
Napětí: 230 V

Robustní a výkonná hydraulická plnička na klobásy, vhodná pro větší řeznictví a maso zpracovatelské závody na výrobu klobás. Standardně dodáváno s tryskami 15, 20 a 30 mm; za příplatek lze dokoupit další trysky. Kompletně vyrobeno z nerezové oceli.

Výrobce	MAINCA
Kapacita	50 l / 48 kg
Rozměry vnější	540x540x1250 mm
Připojení	230V nebo 400V
Vyrobeno	Španělsko

Popis variant:

Technické parametry plničky klobás EI 50:

- Kapacita: 50 litrů / 48 kg
- Napětí:
  - 230 V / 50 Hz
  - 400 V / 50 Hz
- Příkon:
  - 1,84 kW (230 V)
  - 1,65 kW (400 V)
- Rozměry: 540 x 540 x 1250 mm
- Hmotnost: 230 kg

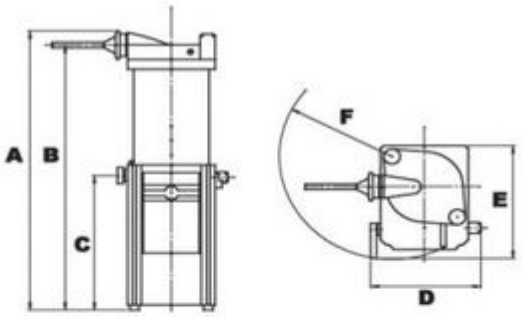
Konstrukční vlastnosti plniček klobás MAINCA:

- Konstrukce z nerezové oceli
- Víko a píst z nerezu
- Standardně dodáváno s tryskami 15, 20 a 30 mm
- Nezávislá olejová nádrž
- Nastavitelná rychlost i tlak
- Píst ve válci s minimální mezerou
- Hladký výstup pro zabránění zanášení
- Snadno vyjímatelný píst pro pohodlné čištění
- Snadná obsluha
- Spolehlivý a bezpečný provoz
- Úspora času

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

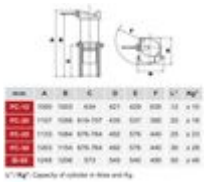
Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



mm	A	B	C	D	E	F	L*	Kg*
FC-12	1050	1003	634	421	429	635	12	± 10
FC-20	1107	1058	619-707	435	537	395	20	± 18
FC-25	1133	1084	676-764	492	576	440	25	± 23
FC-30	1203	1154	676-764	492	576	440	30	± 28
EI-50	1248	1206	573	540	540	490	50	± 48

L* / Kg*: Capacity of cylinder in litres and Kg.

Další fotografie:



GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz